



**POLITECNICO
DI TORINO**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA INTERAZIENDALE E
INTERATENEEO, CON FUNZIONI DI MENSA UNIVERSITARIA, DESTINATO AGLI UTENTI DEL
POLITECNICO DI TORINO,
PER IL PERIODO
01.01.2018 – 31.7.2018**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Sommario

TITOLO I.....	6
INDICAZIONI GENERALI.....	6
Art. 1 – Glossario e acronimi.....	6
Art. 2 - Oggetto della Concessione	8
Art. 3 - Ubicazione della struttura.....	8
Art. 4 - Tipologia dell’utenza	9
Art. 5 - Attività costituenti il servizio di ristorazione	9
Art. 6 - Tipologia del servizio.....	10
Art. 7 - Dimensione presunta dell'utenza	10
Art. 8 - Specifiche tecniche	11
Art. 9 – Giorni e orari di erogazione dei servizi.....	11
Art. 10 - Inizio del servizio.....	13
Art. 11 - Sospensione delle attività	13
Art. 12 - Interruzione del servizio	13
Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio.....	13
Art. 14 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara.....	14
Art. 15 – Obblighi normativi.....	14
TITOLO II.....	15
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	15
Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale	15
Art. 18 - Rapporto di lavoro	15
Art. 19 – Organico e reintegro personale mancante	16
Art. 20 – Direttore Tecnico del Servizio	16
Art. 21 - Cuoco unico.....	17
Art. 22- Personale addetto alla preparazione dei pasti	17
Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	17
Art. 24 - Informazione ai dipendenti del Concessionario	17
Art. 25 - Norme comportamentali comuni del personale	18
TITOLO III.....	18
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	18

Art. 26 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari ...	18
Art. 27 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	19
TITOLO IV.....	19
MENU'	19
Art. 28 - Specifica tecnica relativa al Menù	19
Art. 29 – Struttura del menu	20
Art. 30 - Variazione del menù	21
Art. 31- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	21
Art. 32 - Menù a carattere etico e dietetico	22
Art. 33 - Menù in occasione di festività	22
Art. 34 - Quantità degli ingredienti	22
TITOLO V.....	23
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	23
Art. 35 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	23
Art. 36 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante	23
Art. 37 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	23
Art. 38 - Norme per una corretta igiene della produzione	23
Art. 39 - Indumenti di lavoro e DPI	24
Art. 40 - Igiene del personale.....	24
Art. 41 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	24
Art. 42- Divieto di riciclo	24
TITOLO VI.....	25
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	25
Art. 43 - Manipolazione e cottura.....	25
Art. 44 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi.....	25
Art. 45 - Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	25
TITOLO VII.....	26
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	26
Art. 46 - Norme e modalità per la somministrazione	26
Art. 47 – Stoviglie e tovagliato	26
Art. 48 - Quantità in volumi e in numero.....	26
Art. 49 - Informazione agli utenti	27

Art. 50 – Accessori per i condimenti	27
TITOLO VIII.....	27
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI	27
Art. 51 - Regolamenti	27
Art. 52- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina....	28
Art. 53 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	28
Art. 54 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario	28
Art. 55 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	28
Art. 56 - Rifiuti e materiali di risulta.....	29
TITOLO IX.....	29
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	29
Art. 57 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	29
Art. 58 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	30
Art. 59 - Impiego di energia	30
Art. 60 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	30
TITOLO X.....	31
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	31
Art. 61 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	31
Art. 62 – Manuale della Qualità	31
Art. 63 – Manuale di Autocontrollo	31
Art. 64 – Documento di valutazione dei rischi.....	31
TITOLO XI.....	31
CONTROLLI DI CONFORMITA’	31
Art. 65 - Disposizioni generali	31
Art. 66 - Controlli da parte della Stazione appaltante	31
Art. 67 - Controlli da parte della commissione utenti	32
Art. 68 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione appaltante.....	32
Art. 69 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante.....	32
Art. 70 - Blocco delle derrate	33
Art. 71 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	33
Art. 72 - Customer Satisfaction	33

TITOLO XII.....	34
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	34
Art. 73 - Penali.....	34
TITOLO XIII.....	37
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	37
Art. 74 - Verbale di consegna dei locali e inventario	37
Art. 75 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	37
Art. 76 - Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario	38
Art. 77 - Inventari di riconsegna.....	38
TITOLO XIV	39
PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO	39
Art. 78 - Prezzo del pasto	39
Art. 79 – Riscossione dei corrispettivi.....	39
TITOLO XV.....	41
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	41
Art. 80 - Oneri economici a carico del Concessionario	41
Art. 81 – Oneri a carico del Concedente	41
Art. 82 - Garanzia definitiva	41
Art. 83 – Polizze Assicurative	42
TITOLO XVI	43
ASPETTI CONTRATTUALI	43
Art. 84 - Durata del contratto	43
Art. 85 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	43
Art. 86 - Stipula del contratto	43
Art. 87 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....	44
Art. 88 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto.....	44
Art. 89 - Licenze e autorizzazioni	45
Art. 90 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	45
Art. 91 - Domicilio e recapito del Concessionario.....	46
Art. 92 - Controversie.....	46
Art. 93 - Disposizioni finali	46

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE DESTINATO AGLI UTENTI
DEL POLITECNICO DI TORINO**

PRINCIPI GENERALI

Il presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, art. 34, art. 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Glossario e acronimi

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Concessione: Procedura di affidamento ai sensi dell'art. 164, comma 2, D.lgs. 50/2016 e s.m.i.
- b) Stazione appaltante o Concedente: il Politecnico di Torino, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida al Concessionario il servizio di gestione bar e ristorazione, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- c) Concessionario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione destinato agli utenti del Politecnico di Torino, reso mediante la produzione dei pasti e la somministrazione agli utenti, presso gli appositi locali e spazi messi a disposizione dal Concedente;
- e) Capitolato Speciale o capitolato: il presente atto comprese le Specifiche Tecniche;
- f) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il Concedente concede in uso al Concessionario i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti e i locali bar/caffetteria, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al Concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- i) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;

- j) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- k) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- l) Regime dietetico controllato (diete speciali): il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- m) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- n) Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- o) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- p) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- q) GPP: (Green Public Procurement): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- r) Prodotto locale o a filiera corta: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel disciplinare di gara;
- s) Filiera corta: una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;
- t) Prodotto agricolo e agroalimentare biologico: alimento o prodotto trasformato o tal quale, ottenuto in conformità delle vigenti norme;
- u) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- v) Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- w) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la preparazione dei pasti;
- x) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;

- y) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- z) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- aa) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- bb) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- cc) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- dd) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- ee) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
- ff) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e del servizio bar/caffetteria;
- gg) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

Ulteriori definizioni: quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Politecnico di Torino; con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che il Concessionario è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art. 2 - Oggetto della Concessione

La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dal Concessionario in sede di offerta.

I beni eventualmente forniti dal Concessionario in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i locali messi a disposizione dal Concedente, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del Concedente.

Art. 3 - Ubicazione della struttura

La struttura presso la quale il servizio deve essere erogato è ubicata in Corso Castelfidardo 30/A - Torino (Cittadella Politecnica).

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza cui è rivolto il servizio di ristorazione è composta da:

- a) studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale;
- b) docenti, al personale universitario e ai lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;
- c) ai borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
- d) altri utenti, regolarmente autorizzati dal Politecnico di Torino, che si trovino per ragioni di lavoro o studio all'interno dei comprensori gestiti dall'Ateneo; tra questi, a titolo esemplificativo, rientra il personale di imprese che a qualunque titolo presti servizio presso il Politecnico di Torino e il personale delle imprese o dei laboratori di ricerca insediati presso il Politecnico di Torino.

Gli studenti in regime di tariffe agevolate previste dall'EDISU Piemonte, il personale delle imprese che erogano servizi o svolgono attività presso il Politecnico di Torino e il personale delle imprese o dei laboratori di ricerca insediati nel campus, potranno usufruire dei servizi di ristorazione solo previo convenzionamento tra il Concessionario e l'EDISU Piemonte o l'impresa a cui i lavoratori afferiscono. Le convenzioni tra concessionario e i suddetti soggetti dovranno essere autorizzate dal Politecnico e non potranno prevedere condizioni economiche o di servizio peggiorative rispetto a quelle risultanti dalla procedura di gara.

Art. 5 - Attività costituenti il servizio di ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, in via esemplificativa e non esaustiva, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- b) la preparazione dei pasti, presso la cucina messa a disposizione dalla Stazione appaltante;
- c) l'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti;
- d) lo sgombero, il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- e) il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- f) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

La prestazione prevede inoltre:

- g) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, impianti e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti e presso la cucina, messe a disposizione dalla Stazione appaltante;

- h) le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei locali di consumo dei pasti;
- i) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dal Concedente, dello stoviglie e utensileria di cucina e dei locali di consumo dei pasti.

5.1 – Altri servizi e attività a scelta del Concessionario

Il Concessionario potrà proporre servizi aggiuntivi in base a proprie stime e convenienza. I servizi aggiuntivi dovranno essere volti a:

- soddisfare le esigenze degli studenti e/o del personale dell'Ateneo;
- promuovere o supportare iniziative culturali.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno essere proposti:

- servizio di ristorazione interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria da erogare nella fascia serale;
- servizi ristorativi diversi dal servizio di ristorazione interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria da erogare nella fascia serale e/o pre-serale;
- servizi ristorativi diversi collegati ad eventi culturali o studenteschi.

Art.6 - Tipologia del servizio

Il servizio di ristorazione, da erogare dal lunedì al sabato, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, prevede la preparazione dei pasti per il pranzo e la distribuzione degli stessi agli utenti mediante self service assistito.

Al Concessionario compete approntare la sala di consumo dei pasti e tenere costantemente puliti i tavoli e i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti, i quali depositano i vassoi negli appositi carrelli forniti dal Concedente. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio a cura del Concessionario.

Art.7 - Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione dell'utenza, solo per la fascia del pranzo, secondo i dati storici riferiti all'arco temporale gennaio/luglio 2017 è di circa 106.359 pasti complessivi così suddivisi nei diversi mesi:

Tipologia Pasti	Gen.	Feb.	Mar.	apr.	Mag	giugno	luglio	Totali
Pasti interi	1.428	88	2.108	1.062	2.196	1.230	929	9.041
Pasti ridotti (tipo A – senza secondo piatto)	223	52	385	201	471	219	133	1.684
Pasti ridotti (tipo B – senza primo piatto) *	0	0	0	0	0	0	0	0

Pasti frazionati	345	189	555	405	621	385	452	2.952
Piatto unico intero	11.613	10.413	17.503	10.970	18.244	13.575	8.227	90.545
Piatto unico ridotto	239	168	443	238	446	393	210	2.137
Totali	13.848	10.910	20.994	12.876	20.390	11.800	10.490	106.359

N.B. =

- Per quanto riguarda il pasto ridotto tipo B, essendo un nuovo servizio, non esistono dati storici;
- il numero di pasti indicato in tabella è da considerare indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta;
- la fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui il Concedente non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati quotidianamente e in totale. Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Art. 8 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato n. 1 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*
- Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti;*
- Allegato n. 3 *Specifica tecnica relativa ai menù;*
- Allegato n. 4 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti;*
- Allegato n. 5 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative;*
- Allegato n. 6 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria;*
- Allegato n. 7 *Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) standard.*

Art. 9 – Giorni e orari di erogazione dei servizi

I servizi, di norma, devono essere erogati dal lunedì al sabato in tutti i periodi di attività accademica dell'Ateneo, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. Gli orari di erogazione del servizio sono i seguenti:

Dal lunedì al venerdì	Pranzo	dalle ore 11,30 alle ore 15,00
	Cena	dalle ore 19,00 alle ore 20,30

	<i>solo nel caso in cui il servizio sia stato offerto in sede di gara</i>	
Sabato	Pranzo	dalle ore 12,00 alle ore 14,30
	Cena <i>solo nel caso in cui il servizio sia stato offerto in sede di gara</i>	dalle ore 19,00 alle ore 20,30

Si precisa che:

- gli utenti possono accedere al servizio fino alle ore 15:00. Nel caso in cui si formino code per accedere al servizio, l'orario di accesso deve essere prolungato in modo che tutti gli utenti possano consumare il pranzo;
- l'orario del servizio, previa autorizzazione del Politecnico di Torino, potrà essere ridotto fino ad un massimo di un'ora (12:00 – 14:30) nei periodi di sospensione dell'attività didattica (lezioni).
- il calendario accademico del Politecnico di Torino viene redatto annualmente, tenendo conto del calendario solare e delle esigenze individuate dall'Ateneo, e definisce puntualmente i periodi di attività accademica e di attività didattica.

Il calendario accademico prevede:

- una sospensione dell'attività accademica della durata di 4-5 settimane in coincidenza delle ferie estive (mese di agosto);
- una sospensione dell'attività accademica della durata di ca. 2 settimane in coincidenza con le festività natalizie;
- una sospensione di circa 1 settimana in coincidenza della Pasqua.

Il calendario didattico (lezioni) prevede due periodi di attività:

- da fine settembre a fine gennaio (con sospensione nel periodo natalizio);
- da inizio marzo a metà giugno (con sospensione in corrispondenza della Pasqua).

Si precisa inoltre che nel caso in cui il Concessionario in sede di gara abbia offerto l'erogazione del servizio serale, il servizio deve essere erogato:

- con le stesse modalità del servizio del pranzo e secondo gli orari previsti dal presente capitolato;
- con gli stessi prezzi previsti per il pranzo;
- secondo il menù fornito dal Concedente, che avrà lo stesso valore economico del menu per il pranzo.

Art.10 - Inizio del servizio

Il Concessionario potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso la struttura. In caso di particolare necessità e urgenza, il Concessionario, su richiesta del Concedente, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per sopravvenuti motivi non derivanti dal Concedente, non darà diritto al Concessionario di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art.11 - Sospensione delle attività

Il servizio è di norma sospeso, fatta salva comunicazione contraria da parte del Concedente, nel mese di agosto, in concomitanza con la sospensione dell'attività accademica, con possibile estensione del periodo di chiusura dall'ultima settimana di luglio e/o alla prima settimana di settembre.

Art. 12 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero dovranno essere concordate con il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione sarà concordata con i competenti uffici del Concedente.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 13 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

Il Concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Concedente.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altri operatori economici, addebitandone i relativi costi al Concessionario.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Concedente mediante diffida inoltrata a mezzo telefax o posta certificata o mediante raccomandata A.R.

In tale ipotesi restano a carico del Concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 14 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

Il Concessionario qualora avesse offerto soluzioni migliorative alle derrate alimentari, queste devono essere messe in atto al momento dell'inizio del servizio di ristorazione. Pertanto, nel caso di prodotti freschi, questi devono essere necessariamente stagionali.

Per quanto riguarda le "Altre soluzioni migliorative" il Concessionario, entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, che comunque non potrà essere superiore a 30 giorni, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, qualora accolte dal Concedente.

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dal concorrente, non fossero state accolte dal Concedente, il Concessionario deve mettere in atto le soluzioni alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari al valore economico delle soluzioni offerte dal Concessionario e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà dalla garanzia definitiva, l'importo previsto per le soluzioni proposte, aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Art. 15 – Obblighi normativi

Il Concessionario, prima dell'inizio delle attività, deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il Concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Concedente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 16 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

Il Concessionario prima dell'inizio del servizio di ristorazione deve far stampare a proprie cure e spese l'opuscolo informativo diretto agli utenti del servizio, in conformità al progetto presentato in sede di gara.

Le copie da produrre per la durata contrattuale devono essere idonee a garantire la costante fruizione da parte degli utenti.

TITOLO II
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concedente ovvero di un servizio erogato a regola dell'arte.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 18 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario e quindi indicato nel libro paga del Concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il Concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce, ai sensi dell'art. 50 , D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., l'obbligo per il Concessionario di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, in base alla nuova organizzazione del servizio che non prevede il servizio serale della cena.

A tal fine prima dell'inizio del servizio il Concessionario deve comunicare al Concedente l'elenco del personale, indicando il livello di inquadramento, la mansione e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di presentazione dell'offerta, nonché condizioni risultanti

da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Il Concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto della concessione.

Si stabilisce infine che alla scadenza del contratto il Concessionario deve fornire alla Stazione appaltante l'elenco del personale dipendente (con esclusione del personale assunto negli ultimi tre mesi di durata contrattuale) effettivamente impiegato nel servizio di ristorazione presso la struttura di Corso Castelfidardo, completo di monte ore settimanale per addetto, qualifica, mansione, livello di inquadramento, contratto collettivo applicato, scatti di anzianità.

Il Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera garanzia definitiva. Al verificarsi di tale ipotesi il Concessionario deve immediatamente reintegrare la garanzia definitiva. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

Art. 19 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, è obbligato ad integrare il proprio personale.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 20 – Direttore Tecnico del Servizio

Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione complessiva delle attività.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea magistrale o triennale) ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, il Concessionario ha l'obbligo di comunicare immediatamente al Concedente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art. 21 - Cuoco unico

Per le operazioni relative alla preparazione dei pasti il Concessionario deve impiegare un cuoco unico in possesso di diploma alberghiero ed esperienza professionale almeno quinquennale in servizi di ristorazione collettiva.

Art. 22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il Concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun eventuale onere per la Stazione appaltante.

Art. 24 - Informazione ai dipendenti del Concessionario

Il Concessionario è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti impiegati nei servizi di cui trattasi, nel corso del quale

deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche costituenti gli standard di qualità dei servizi medesimi.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti del Concedente.

Art. 25 - Norme comportamentali comuni del personale

Al contratto oggetto della concessione si applicano, per quanto compatibili, i principi previsti dal Codice etico di comportamento dei dipendenti del Politecnico di Torino, che sarà formalmente consegnato al Concessionario al momento della sottoscrizione del contratto e comunque consultabile sul sito del Politecnico. Il Concessionario dovrà garantire il rispetto dei principi in esso contenuti sia da parte dei propri dipendenti che da parte degli eventuali collaboratori.

Nei casi di violazione dei principi del Codice, la Stazione appaltante valuterà l'eventuale risoluzione del contratto in ragione della gravità della violazione commessa e previa contestazione al Concessionario.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto inoltre a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante;
- consegnare immediatamente al direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 26 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che il Concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti, devono rispettare gli standard previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:

- 1) le derrate alimentari previste nella *"Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari"* (Allegato n. 1) ove sono altresì indicati (pag.7) i prodotti biologici espressamente richiesti dalla Stazione appaltante.

2) le derrate alimentari offerte in fase di gara come “Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”.

Le derrate alimentari, nessuna esclusa, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell’Allegato n. 2 “ *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*”.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con cereali di provenienza nazionale. Il Concedente deve fornire alla Stazione appaltante il nominativo dell’azienda agricola produttrice, il molino e l’azienda panificatrice. E’ tassativamente escluso l’utilizzo di prodotti semilavorati per la panificazione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso e separate dalle derrate eventualmente impiegate per altri servizi o eventi. In fase di controllo di conformità, dette derrate devono essere immediatamente individuabili, pertanto il Concessionario deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

E’ tassativamente vietato l’utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, il Concessionario ha l’obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Concessionario dovrà fornire scheda tecnica prima dell’inserimento in menu.

Art. 27 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l’esecuzione del contratto di concessione, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali/tipici/tradizionali, previsti dal presente capitolato ovvero offerti dal Concessionario in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso il Concessionario deve documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui il Concessionario non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verrà comminata la penale prevista dal presente capitolato.

TITOLO IV

MENU’

Art. 28 - Specifica tecnica relativa al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle “Specifiche tecniche relative ai menù” (Allegato n. 3).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù “autunno - inverno” ed in menu “primavera-estate”. Il menù “autunno - inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il

menu “primavera-estate” inizia indicativamente dal 16/04 e termina il 13/10. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica il concessionario è tenuto a rispettare le ricette e le grammature dettagliate nell’Allegato 4 – “*Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti*” utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell’Allegato 1 – *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*”.

Art. 29 – Struttura del menu

La struttura del menù giornaliero prevede 6 strutture di menu:

1. pasto intero
2. pasto ridotto tipo A (senza secondo piatto)
3. pasto ridotto tipo B (senza primo piatto)
4. piatto unico intero (tris)
5. piatto unico ridotto (senza secondo piatto)
6. menu frazionato o a libera composizione

29.1 – Menu pasto intero composto da

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua di rete alla spina in caraffa singola per utente (naturale o frizzante)

29.2 – Piatto unico intero composto da

- un primo piatto, un secondo piatto e un contorno in un piatto unico (tris)
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua di rete alla spina in caraffa singola per utente (naturale o frizzante)

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate.

<i>PRIMO</i>	Un primo piatto a scelta tra:	⇒ 2 primi piatti asciutti o in brodo ⇒ Riso o pasta in bianco e/o al pomodoro
<i>SECONDO</i>	Un secondo a scelta fra:	⇒ 1 secondo a base di carne o pesce ⇒ 1 secondo a base di formaggio, uova o verdure ⇒ Salume (porzione intera)

		⇒ Formaggio (porzione intera) ⇒ Insalatona
CONTORNI	Uno a scelta fra:	⇒ 1 contorno cotto ⇒ 1 contorno crudo ⇒ Patatine fritte
PANE	Uno a scelta fra:	⇒ 1 panino ⇒ 2 pacchetti di grissini
FRUTTA DI STAGIONE	Uno a scelta fra:	⇒ 2 frutti diversi

29.3 - Menu frazionato

Gli utenti del servizio hanno diritto, in aggiunta o in alternativa al pasto completo come sopra descritto, di consumare portate singole supplementari o altri prodotti confezionati singolarmente. I prezzi delle portate/alimenti frazionati devono essere esposti in modo ben visibile in apposita tabella affissa nei locali self service.

Art. 30 - Variazione del menù

I menù sono fissi ed immutabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti" (Allegato n. 4).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Concessionario adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Art. 31- Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.

Art. 32 - Menù a carattere etico e dietetico

Il Concessionario s'impegna alla predisposizione di:

- menù alternativi, quali menù vegetariani privi di prodotti carnei e di prodotti ittici. Tali menù conservano la medesima struttura del menù ordinario. I menù vegetariani potranno essere predisposti utilizzando le alternative previste dal menù ordinario;
- menù dietetici, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005, s.m.i., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, somministrando cibi privi di glutine. Detto menu deve essere il più possibile simile a quelli in uso per la generalità degli utenti sia nella struttura di menù sia come possibilità di scelta. Per poter usufruire della dieta gluten free l'utente è tenuto a presentare una dichiarazione medica attestante l'intolleranza permanente al glutine. L'utente per usufruire del servizio è tenuto a prenotare il pasto. La prenotazione dovrà essere effettuata nella giornata precedente il consumo e solo in casi eccezionali entro le ore 8 del giorno stesso, direttamente presso i locali del ristorante universitario oppure via e-mail entro le ore 8:00 del giorno in cui si intende consumare il pasto. Scaduti tali termini il Concessionario non ha l'obbligo di garantire il servizio.

Al fine di evitare il rischio di contaminazione, il Concessionario deve utilizzare solo preparazioni gastronomiche surgelate, preparate e conservate a norma delle vigenti disposizioni legislative.

La possibilità di scelta di questa tipologia di menù da parte degli utenti deve essere bene evidenziata presso i locali della sala ristoro.

Art. 33 - Menù in occasione di festività

In occasione di periodi di festività particolari potranno essere richiesti al Concessionario menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza. Il Concessionario si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per gli utenti.

Art. 34 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *"Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti"* (Allegato n. 4). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica Tecnica n. 4.

TITOLO V
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 35 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

Il Concessionario sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 36 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Il Concessionario deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL, NAS, ICQRF).

Art. 37 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegato al presente capitolato.

Il Concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 38 - Norme per una corretta igiene della produzione

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegato al presente capitolato.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturite dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art. 39 - Indumenti di lavoro e DPI

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art. 40 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 41 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 42- Divieto di riciclo

Il Concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VI
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 43 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 5 "*Specifiche tecniche relativa alle procedura operative*".

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti l'inizio del servizio di somministrazione. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 44 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, dei salumi e dei formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

Art. 45 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni concordate dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

TITOLO VII
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 46 - Norme e modalità per la somministrazione

Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno e nelle quantità previste dalle Specifiche tecniche relative alle grammature.

Il Concessionario deve mettere a disposizione per il servizio di somministrazione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Nel caso in cui, per carenza di personale, il servizio di distribuzione dei pasti non scorra in maniera fluida e senza rallentamenti, la Stazione appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il Concessionario deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Il personale impiegato nel servizio di somministrazione deve avere un comportamento professionalmente impeccabile nei confronti degli utenti.

Durante l'orario di esecuzione del servizio il personale addetto deve provvedere a far sì che i tavoli siano utilizzati esclusivamente per la consumazione del pasto e dovrà organizzare lo sgombero dei tavoli in modo tale da consentire la più rapida turnazione possibile dei posti per i commensali.

Il Concessionario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle linee self service e della sala di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di tutto quanto utilizzato per il servizio.

Art.47 – Stovigliame e tovagliato

Per l'erogazione del servizio devono essere impiegati piatti in ceramica, bicchieri e caraffe in vetro, posate in acciaio inox, tovagliolo di carta riciclata doppio velo, stuzzicadenti confezionati singolarmente . Resta escluso l'utilizzo di tovagliette copri vassoio.

Art. 48 - Quantità in volumi e in numero

Il personale preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Le tabelle devono essere elaborate in base alla *“Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura”* riportate in appendice alla Specifica Tecnica n. 4 *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti”*.

Art.49 - Informazione agli utenti

Il Concessionario é tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno evidenziando altresì le particolari caratteristiche dei prodotti utilizzati (biologici, Igp, dop, locali ecc.) presenti nelle pietanze del giorno. Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menu del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo.

In caso di cibi contenenti fave o altri prodotti potenzialmente allergizzanti, il Concessionario è tenuto ad esporre apposita segnalazione, come previsto dalla normativa vigente. Il Concessionario, in relazione alle diete etico religiose, è tenuta altresì ad indicare se nelle pietanze in distribuzione è contenuta carne suina.

Art. 50 – Accessori per i condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Nel caso in cui il Concessionario intenda utilizzare condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Nel caso in cui il Concessionario intenda utilizzare condimenti confezionati in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine, sale, aceto, aceto balsamico, aceto di mele e spezie varie. Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

Art. 51 - Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i locali affidati al Concessionario, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Concessionario.

Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone

preparazione e cottura, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 52- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 53 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (*punto 5.3.5 dei CAM per la ristorazione collettiva*).

Il Concessionario deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 54 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario

Il Concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione del servizio di cui trattasi siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrature esterne ed interne.

Art. 55 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

Il Concessionario deve effettuare presso i locali ad esso affidati un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il Concessionario deve provvedere **entro un giorno** ad effettuare un intervento di disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

Art. 56 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e consumo dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso l'isola ecologica per la raccolta. Si precisa che l'isola ecologica, non è di esclusiva pertinenza della struttura ristorativa, ma è condivisa con il pubblico esercizio MixTo antistante. Pertanto il Concessionario è tenuto a prendere accordi con il citato esercizio al fine di mantenere costantemente pulita l'isola ecologica.

Il Concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario. Pertanto il Concedente resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 57 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il Concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 58 – Misure per eliminare i rischi interferenti

Il Concessionario, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *"Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"* (Allegato n. 7). Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante in cooperazione con il Concessionario provvederanno ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 59 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Concessionario.

Art. 60 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO X
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 61 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, delle Specifiche tecniche ad esso allegate e degli altri documenti di seguito riportati presso il ristorante interaziendale e interateneo di C.so Castelfidardo, 30/A - Torino. tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 62 – Manuale della Qualità

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il ristorante interaziendale e interateneo di C.so Castelfidardo, 30/A - Torino, costantemente aggiornato.

Art. 63 – Manuale di Autocontrollo

Il Concessionario, entro 30 giorni dall’inizio delle attività, per ciascuna struttura ad esso affidata dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato.

Art. 64 – Documento di valutazione dei rischi

Il Concessionario dovrà entro 30 giorni dall’inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008.

TITOLO XI
CONTROLLI DI CONFORMITA’

Art. 65 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante, nelle figure del Direttore di Esecuzione e del RUP, e il Concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito per verificare la corretta esecuzione delle attività.

Art. 66 - Controlli da parte della Stazione appaltante

E’ facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 67 - Controlli da parte della commissione utenti

Il Politecnico di Torino al fine di rendere il servizio di ristorazione sempre più rispondente alle esigenze degli utenti si riserva di istituire un organismo denominato Commissione Utenti, la quale esercita le seguenti attività di verifica:

- 1) la qualità organolettica dei pasti;
- 2) il livello di igiene delle stoviglie, degli ambienti e delle attrezzature;
- 3) il grado di accoglienza, disponibilità e qualità della relazione del/con il personale addetto;
- 4) la rappresentazione delle aspettative e delle nuove esigenze dei fruitori o loro suggerimenti.

I componenti della Commissione Utenti dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dal Concessionario.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Utenti di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

Art. 68 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

Il Concedente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Concedente in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento della struttura, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni devono essere fatte esclusivamente al Direttore del Servizio. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Concedente.

Art. 69 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art. 70 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art. 71 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 72 - Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Concessionario in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti (Customer Satisfaction) nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato mensilmente da un responsabile individuato dal Concessionario, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio di ristorazione.

Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi “periodo di familiarizzazione”, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della “Customer Satisfaction”, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata dal Concessionario e accettata dal Concedente, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il Concessionario ha l’obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste. E’ espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

TITOLO XII

PENALITA’ PER INADEMPIENZE

Art. 73 - Penali

Ove si verificano inadempienze nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell’inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante versamento diretto da parte del Concessionario o in subordine mediante escussione della garanzia definitiva. In tal caso il Concessionario ha l’obbligo di reintegrare immediatamente la garanzia. Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L’entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell’entità economica dell’inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 100,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell’organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, Direttore Tecnico etc.)
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e

	settimanale previsto in sede di offerta
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente
8	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste, compreso l'elenco aggiornato del personale
2° livello	Euro 250,00
9	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie
10	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
11	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante
12	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> rinvenuta nei magazzini
13	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i>
14	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti”</i> (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
15	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
16	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
17	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici
18	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
19	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
20	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
3° livello	Euro 500,00
21	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
22	Per ogni caso di mancato rispetto delle <i>“Buone Norme di Produzione”</i> (GMP)
23	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> , nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
24	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
25	Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i

	controlli di conformità al presente Capitolato
26	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità dei prodotti biologici o di altri prodotti offerti in sede di gara e la loro sostituzione con altro prodotto
27	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo
28	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti
4° livello	Euro 1.500,00
29	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
30	Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura)
31	Per ogni dieta a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata
32	Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche o di altra tipologia offerti in sede di gara
33	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria” (allegato n.6)</i>

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell’inadempienza o della recidività.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l’applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di n. 5 infrazioni del IV° livello nel corso della durata contrattuale, la Stazione appaltante si riserva di rescindere il contratto e di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Oltre alle suddette penali, il Concedente per ogni giorno di ritardo si riserva di applicare ulteriori penali di carattere amministrativo che di seguito vengono elencate:

	Penali di carattere amministrativo	Euro
1	Ritardo nella restituzione dei locali alla scadenza del contratto. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	100,00
2	Mancato pagamento delle utenze a carico del Concessionario. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	100,00
3	Mancata presentazione, nei tempi stabiliti, della relazione sull’andamento del servizio. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	50,00
4	Aumento non autorizzato dei prezzi risultati in sede di gara. La penale sarà applicata per ogni infrazione riscontrata	100,00
5	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l’utenza da parte del personale del Concessionario. La penale sarà applicata per ogni infrazione riscontrata	50,00
6	Mancata reintegrazione delle garanzie eventualmente escuse entro il termine di 10	100,00

	(dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Concedente. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto	
7	Mancata erogazione del servizio serale nel caso in cui il Concessionario lo abbia offerto in sede di gara. La penale sarà applicata per ogni giorno di mancata erogazione del servizio	1.000,00
8	Per ciascun caso di mancata somministrazione del pasto agli studenti beneficiari di tariffe agevolate	80,00
9	Per ciascun caso di somministrazione del pasto ad una persona visibilmente differente da quella riprodotta sulla fotografia impressa sulla card	100,00
10	Per ciascun caso di somministrazione di prodotti diversi da quelli previsti nella composizione di ciascun tipo di pasto	120,00

TITOLO XIII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 74 - Verbale di consegna dei locali e inventario

Il Concedente, previa stesura di inventario, darà in consegna al Concessionario i locali dove si svolgeranno le attività oggetto della Concessione. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute fino alla scadenza del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

La concessione dei locali trova la sua causa nel *servizio di ristorazione*, oggetto della procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del servizio.

Le Parti, quindi, si danno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i.

Art. 75 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con il Concedente.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso del Concedente.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il Concessionario non potrà:

- a) utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario;
- b) installare videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e il Concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 76 - Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario

Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utenileria, presenti presso i locali affidati al Concessionario.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dalla Specifica Tecnica n. 6 "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria*" allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

Il Concessionario si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se gli interventi effettuati sono riportati sul registro di manutenzione.

Il Concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo dell'impresa responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Concedente prima che inizi il servizio.

Art. 77 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del presente contratto il Concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dal Politecnico di Torino con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dai beni eventualmente alienati. Tali beni, unitamente a quelli forniti dal Concessionario a titolo di miglioria, devono essere consegnati al Politecnico di Torino in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della

normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal fine verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Amministrazione Contraente e il Concessionario.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Politecnico di Torino al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia definitiva o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

TITOLO XIV

PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 78 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di menù sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Si stabilisce sin d'ora che il prezzo del pasto per i menù a carattere etico e dietetico (art.32) è uguale al prezzo dei pasti normali.

Nel prezzo si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

In considerazione della durata contrattuale non sono previsti adeguamenti ISTAT in quanto applicabili solo dopo il primo anno di attività. Pertanto i prezzi di aggiudicazione si intendono fissi e non revisionabili, in quanto le eventuali variazioni di costi dovute ad inflazione od altre diverse ed imprevedibili cause si intendono già stimate dal Concessionario con la presentazione dell'offerta.

Art. 79 – Riscossione dei corrispettivi

Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti erogati direttamente dai soggetti beneficiari del servizio. L'EDISU Piemonte, previa sottoscrizione di apposita Convenzione con il Concessionario, provvederà al pagamento delle fatture inerenti i pasti somministrati agli studenti beneficiari di Tariffe Agevolate, al/i prezzo/i risultanti all'esito della presente procedura di gara, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, salvo diverso accordo tra le parti, previa verifica della regolarità contributiva (DURC) riferita al mese di emissione della fattura, ai sensi della normativa vigente.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti di norma avviene mediante ticket rilasciati dal Politecnico e da GMPT, oppure in contanti o mediante smart card rilasciate da Edisu Piemonte. Il pagamento mediante ticket dovrà essere accettato anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei ticket e/o il valore degli stessi.

Il prezzo delle singole portate/alimenti del pasto frazionato ovvero del pasto a libera composizione sarà quello esposto dal concorrente nella propria offerta economica.

Per maggiori dettagli circa le modalità di riscossione dei corrispettivi si rimanda alla Convenzione sottoscritta tra EDISU Piemonte e il Concessionario.

Si precisa inoltre:

- a) il ticket deve essere speso esclusivamente per la somministrazione delle portate previste nella composizione di ciascun tipo di menu e nella relativa struttura di menu. In caso di inosservanza si applicherà la penale prevista dal presente capitolato;
- b) il ticket o la card deve essere utilizzato esclusivamente dall'intestatario. Il Concessionario è tenuto a verificare l'identità personale dello studente attraverso la fotografia impressa sulla card (magnetica e/o elettronica) o mediante richiesta di un documento di identità; in caso di inosservanza si applicherà la penale prevista dal presente capitolato;
- c) in casi eccezionali di malfunzionamento della smart card o del sistema elettronico dell'EDISU Piemonte, la fascia tariffaria potrà essere autocertificata dallo studente secondo le modalità previste nella Convenzione. In ogni caso il Concessionario è tenuto ad erogare il servizio, pena l'applicazione della penale prevista.

79.1 – Arrotondamenti

I prezzi delle consumazioni che verranno pagati dagli utenti con l'utilizzo di contanti dovranno essere arrotondati ai 5 centesimi più prossimi con la seguente modalità:

- verranno arrotondati per difetto i prezzi fino a 2,5 centesimi (0,025 €) o fino a 7,5 centesimi (0,075 €);
- verranno arrotondati per eccesso i prezzi da 2,51 centesimi o da 7,51 centesimi.

Ai fini dell'arrotondamento le cifre inferiori a 0,01 centesimi verranno troncate.

Esempio: € 3,0750 verrà arrotondato a € 3,05; € 3,0751 verrà arrotondato a € 3,1.

I prezzi delle consumazioni che verranno fatturati al Politecnico, a Edisu Piemonte o ad altri soggetti convenzionati non verranno arrotondati; verranno troncate le cifre oltre la 2° cifra decimale (corrispondenti a millesimi di €).

TITOLO XV

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 80 - Oneri economici a carico del Concessionario

Il Concessionario, dall'inizio delle attività, dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

Il Concessionario, a titolo esplicativo e non esaustivo, dovrà farsi in particolare delle seguenti spese:

1. pagamenti utenze

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare con l'Ente erogatore il contratto per la fornitura di energia elettrica e gas metano. Il Concessionario dovrà provvedere anche al pagamento della tassa rifiuti.

Le utenze per la fornitura di acqua fredda/calda, riscaldamento e condizionamento restano a carico del Concedente.

2. Altri oneri

- Spese per le manutenzioni ordinarie di ciascuna struttura ad esso affidata;
- spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi etc.;
- spese per tasse, imposte, pubblicità e spese per sottoscrizione del contratto;
- l'acquisto o il noleggio delle attrezzature che il concessionario ritenga necessarie per la realizzazione dei menu e per lo svolgimento dell'attività che non siano comprese tra quelle messe a disposizione.

Art. 81 – Oneri a carico del Concedente

Il Concedente, oltre alle spese indicate al precedente articolo, si farà carico esclusivamente delle spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali e dei macchinari presenti nella struttura affidata al Concessionario. Restano escluse le spese per le manutenzioni straordinarie dei macchinari eventualmente installati dal Concessionario, le quali restano interamente a carico di questo ultimo.

Art. 82 - Garanzia definitiva

La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 93, co. 7, D. Lgs. n. 50/2016 l'importo della garanzia può essere ridotto nelle percentuali ivi previste.

La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla Stazione appaltante.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal Concessionario. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte del Concessionario di uno o più servizi;
- incameramento delle penalità;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta il Concedente si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, il Concessionario è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con il Concessionario. Nel caso in cui il contratto di concessione venisse dichiarato risolto per colpa del Concessionario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dal Concedente.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 83 – Polizze Assicurative

Il Concessionario al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Politecnico di Torino debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte del Concessionario.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal Concessionario.

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose o animali.

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona .

I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

Copie delle polizze di competenza dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio delle attività; qualora esse prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovranno altresì essere consegnate, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copie delle avvenute quietanze di pagamento del premio.

TITOLO XVI

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 84 - Durata del contratto

Divenuto efficace il contratto di concessione, la Stazione appaltante procederà alla consegna dei locali necessari per l'espletamento del servizio come descritto nel presente capitolato.

La Stazione appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.

La Concessione avrà la durata di mesi **7 (sette)**, solari consecutivi a far data 2 gennaio 2018/31 luglio 2018, previa redazione di apposito verbale di inizio della **fase di gestione**, redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente.

Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse abbandonare i servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.

La Stazione appaltante addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, l'eventuale maggior spesa che potrebbe derivare per l'assegnazione del servizio ad altra società.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 85 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

Qualora il Concessionario non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 86 - Stipula del contratto

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti.

Sono a carico del concessionario le spese del contratto e i relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'IVA.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica presso la sede del Politecnico di Torino.

Art. 87 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica al Concessionario le difformità riscontrate e lo invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che il Concessionario abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

Art. 88 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- b) messa in liquidazione del Concessionario;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- i) interruzione unilaterale non motivata del servizio o parte di esso;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi secondari indicati nell'offerta;

- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- s) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D.Lgs n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento del Politecnico di Torino
- t) mancato possesso o perdita dei requisiti generali richiesti per l'esecuzione del presente affidamento;
- u) qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- v) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 89 - Licenze e autorizzazioni

Il Concessionario per dare inizio alle attività deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Il Concessionario deve effettuare, a proprie cure e spese, gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 90 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art. 105, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente) l'affidamento in subappalto è consentito entro il 30% dell'importo del contratto e solo per i servizi secondari che, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono (interventi di manutenzione, di pulizia, di derattizzazione).

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori, fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'art.105 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i.

Il Concessionario è obbligato a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 91 - Domicilio e recapito del Concessionario

Il Concessionario elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti del Concessionario saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione appaltante, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che il Concessionario possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni al Concessionario saranno effettuate tramite email o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art. 92 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Torino ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art. 93 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ing. M. Pellocchiù

(f.to M. Pellocchiù)